

## ***RECETTE CUISINE des GONES***

### **CUISSES D'OIE A LA LYONNAISE**

Ingrédients: Pour 4 personnes

4 cuisses d'oies  
50 g de graisse d'oie ou de saindoux  
6 gros oignons  
sel, poivre

#### **Recette:**

Colorer les cuisses d'oies côté charnu dans une large poêle.

Les dorer à feu vif durant 15 minutes de chaque côté.

Saler et poivrer.

Mijoter à couvert pendant 20 minutes vérifiez la cuisson.

Peler, coupez six gros oignons en anneaux, faites-les frire dans une partie du saindoux, dans lequel vous aurez fait chauffer les cuisses d'oies.

Quand ils seront cuits et d'une belle couleur, égouttez-les.

Dressez dans un plat creux vos cuisse d'oies, mettez vos oignons frits par-dessus.

Servir chaud.

**Bon Appétit**

